

# 腊味腊鸭烘干机多少钱一台

产品名称	腊味腊鸭烘干机多少钱一台
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	53000.00/台
规格参数	赛百诺:1 SBN-HGJ06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

## 产品详情

腊味腊鸭烘干机多少钱一台 品质控制及稳定性：该套设备在烘干过程中，可实现无人值守，各时段烘干参数一目了然，烘干产品的外观、形状、品相始终如一，不受外界环境的因素影响，对生产高品质产品及其适合，助力企业实现规模化生产。腊鸭热泵烘干机在目前是比较有优势的，性价比高的一款设备，那它是如何选择呢？其中要重点关注以下几点：一、选安装简单的，二、选自动化高的，三、选高效省成本的,空气能烘干机真的有那么神奇吗?我只能举例说明：在广东茂名，黄总采用我们一台10P腊鸭热泵烘干机，用于烘干腊鸭，每天产量为1500斤，烘出来的腊鸭色泽光润、呈自然红色，条纹均匀，腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性；切面肉质光滑无空洞、无杂质手质感好，香味扑鼻,我司特有的烤房设计，让热量在烤房内部均匀的分布，起到一个均匀烘干的效果，烤房采用冷库板制作，又很好的降低了热量的损耗，上下循环的风路，让腊鸭始终保持垂直的形状，新设计的人性化控制面板，让用户更简单的使用烘干机腊味腊鸭烘干机腊味腊鸭烘干机多少钱一台

空气能热泵板鸭烘干机的优势：

### 1. 节约能源运行成本低

节约能源是板鸭烘干机应用的出发点，也是主要的优点。传统干燥器的效率只有30%~50%，而用板鸭烘干机干燥在烘干的同时吸收排湿过程中产生的湿热空气和周围空气中的热量，大大提高机组的能效，可达到150~250%的能效，比电加热烘干节能50%以上的费用，大大降低了运行成本。

### 2. 烘干品质好、外观漂亮

板鸭烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使被干燥物品的品质好、色泽好、产品等级高。用普通的干燥方法得到的芳香类挥发性物质保留少、耐热性差的维生素保留低、颜色变化较大。板鸭烘干机能较好地保持板鸭原有的色泽、风味及营养成分。

### 3. 烘干参数易于控制且可调范围宽

板鸭烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到准确有效的控制，且温度调节范围为常温到85℃，相对湿度调节范围为15%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。

#### 4.环境友好无污染

物料干燥不仅要求提高产品质量和节约能耗，同时必须对环境友好。基于相同的评价标准，板鸭烘干机对全球变暖的影响与电释放的CO<sub>2</sub>相比是很小的。在烘干的过程中不产生有害物质。对环境的友好是热泵干燥的优点。提倡应用热泵来减少CO<sub>2</sub>的排放，它将得到进一步应用。

#### 5.绿色环保无安全隐患

板鸭烘干机运行过程无三废（废水、废气、废渣）产生，对环境没有污染，绿色环保。可以替代供热锅炉的使用，减少由于使用燃煤、燃油锅炉引起的有害气体的排放，提高大气环境质量，充分利用可再生资源 and 节约常规优质能源，更有利于社会的可持续发展，具有良好的经济效益和社会效益，其市场前景广阔。南北方都有腊鸭腊肉的制作，只是制作工艺不同，风味不相同。不管是腊鸭还是腊肉也好，在制作过程中，烘干是一个相当重要的环节。近几年，越来越多客户选择使用赛百诺腊肉、腊鸭热泵烘干机，在当下大力倡导发展新能源技术环保节能型产业的大环境大方向下，高耗能、高污染设备显然已经不适合使用。赛百诺热泵烘干机的出现，正是采用空气能代替其他重污染能源，低能耗好效率完成烘干过程，且不会释放任何有害气体气渣，在环保卫生节能方面得到了有力验证，符合食品卫生要求腊味腊鸭烘干机

腊味腊鸭烘干机多少钱一台

工艺流程：

##### 1.选好的鸭

制板鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

##### 2.屠宰

按要求把鸭子屠宰好，压平

##### 3.腌制

（1）擦盐。将精盐于锅中炒干，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。

腌制前后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口装入，在工作台上反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其1/4的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

（2）复腌。第二次扣卤后，用预先经处理的老卤，从肋部切口灌满后再依次浸入卤缸中。所浸数量不宜太多，以免腌制不均。码好后，用竹签制的棚形盖盖上，并压上石头，使鸭全部浸于卤中。腹腌的时间按季节而定，在农历小雪至大雪期间，大鸭（活鸭2公斤以上）22小时，中鸭（1.5~2公斤）18小时，小鸭（1.5公斤以下）16小时；大雪至立春期间，大鸭为18小时，中鸭为16小时，小鸭为14小时。也可平均复腌20~24小时。

##### 4.烘干

将其挂入竹杠上，放入空气能板鸭烘干房。以空气能板鸭烘干机为例设置烘干参数，首先45~50℃热风干燥约6小时后，移置于约15℃冷风处冷却5~8小时，使鸭体定型，并可使皮肤出现乳白色，如用一

次烘干时，则皮肤易变暗褐色，外观不良。冷却后之鸭只再以45~50 热风干燥。

## 5.包装

按要求打包分装。美味的腊鸭就完成了，秋冬佳节就可以做菜了干锅板鸭煮莴笋、啤酒烧板鸭、给我们的冬季带来暖意和美好的回忆。赛百诺烘干机适用范围广，不受天气影响，可广泛适用于食品、农副产品、海产品、中草药、工业等烘干，腊鸭热泵烘干机在目前是比较有优势的，性价比高的一款设备，那它是如何选择呢？其中要重点关注以下几点：一、选安装简单的，二、选自动化高的，三、选高效省成本的，赛百诺高温热泵烘干机是一种环保节能型烘干设备，在烘干过程中不会产生任何有害物质，烘干过程也不会有废气或明火产生，可以根据烘干物料特性调制温度湿度，智能化程度高腊味腊鸭烘干机

腊味腊鸭烘干机多少钱一台

空气能热泵板鸭烘干机的优势：

### 1.节约能源运行成本低

节约能源是板鸭烘干机应用的出发点，也是主要的优点。传统干燥器的效率只有30%~50%，而用板鸭烘干机干燥在烘干的同时吸收排湿过程中产生的湿热空气和周围空气中的热量，大大提高机组的能效，可达到150~250%的能效，比电加热烘干节能50%以上的费用，大大降低了运行成本。

### 2.烘干品质好、外观漂亮

板鸭烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使被干燥物品的品质好、色泽好、产品等级高。用普通的干燥方法得到的芳香类挥发性物质保留少、耐热性差的维生素保留低、颜色变化较大。板鸭烘干机能较好地保持板鸭原有的色泽、风味及营养成分。

### 3.烘干参数易于控制且可调范围宽

板鸭烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到准确有效的控制，且温度调节范围为常温到85℃，相对湿度调节范围为15%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。

### 4.环境友好无污染

物料干燥不仅要求提高产品质量和节约能耗，同时必须对环境友好。基于相同的评价标准，板鸭烘干机对全球变暖的影响与电释放的CO<sub>2</sub>相比是很小的。在烘干的过程中不产生有害物质。对环境的友好是热泵干燥的优点。提倡应用热泵来减少CO<sub>2</sub>的排放，它将得到进一步应用。

### 5.绿色环保无安全隐患

板鸭烘干机运行过程无三废（废水、废气、废渣）产生，对环境没有污染，绿色环保。可以替代供热锅炉的使用，减少由于使用燃煤、燃油锅炉引起的有害气体的排放，提高大气环境质量，充分利用可再生资源 and 节约常规优质能源，更有利于社会的可持续发展，具有良好的经济效益和社会效益，其市场前景广阔。腊鸭烘干机烘干过程通风好，腊鸭表面受热均匀，无需人工进入进行翻转。保持品质，成品品质能达到统一，无需人工分离，腊鸭烘干中，先将捆绑好的腊鸭挂入空气能热泵腊鸭烘干房中。腊鸭干燥过程不仅要去除物料中的水分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊鸭的色、味、形(外观)等观感的指标要求，这个与腊鸭产品在今后一段时间的保质期内不发霉、不发酸、不变质也息息相关腊味腊鸭烘干机

腊味腊鸭烘干机多少钱一台 方便、节能、环保的标准化生产：全套设备配合智能化电脑操控系统，可方便修改烘干参数和工艺，灵活性强，优化了烘干过程的富裕时间和多余热量，能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能可靠，全部过程不会产生废气、废渣等对环境影响较大的有害

物质，实现了无尘化，杜绝了蚊蝇及其他污染杂质的二次污染，环保高效。它的易用性体现在很多个方面，其一，全程都是使用电源，这对生产者来说简单易得；其二，它采用的型电脑控制系统，只要半个小时的基础培训，就可以操作烘干机，对温湿度及时间进行调节，不用再需要花费大量的时间金钱去专门培训烘干师傅；其三，我们生产讲究环保卫生，它采用的密闭式烘干方式，且有多重的过滤措施，杜绝了污染气体及粉尘在表面的吸附，提高了食品安全性，腊鸭热泵烘干机在目前是比较有优势的，性价比高的一款设备，那它是怎么选择呢？其中要重点关注以下几点：一、选安装简单的，二、选自动化高的，三、选高效省成本的腊味腊鸭烘干机腊味腊鸭烘干机多少钱一台 系统的智能化操控性：赛百诺肉制品烘干机采用全自动智能化PLC操作模块，对温度及湿度进行精确动态监控，使烘干物料在设定的工艺参数内能精确控制，温度、湿度、时间的精确控制直接保证了产品的高质量成品率，且该套设备的自动启停功能方便了操作人员的灵活性，对企业实现标准化生产起到促进作用。腊鸭烘干中，先将捆绑好的腊鸭挂入空气能热泵腊鸭烘干房中。腊鸭干燥过程不仅要去除物料中的水分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊鸭的色、味、形(外观)等观感的指标要求，这个与腊鸭产品在今后一段时间的保质期内不发霉、不发酵、不变质也息息相关，腊鸭热泵烘干机在目前是比较有优势的，性价比高的一款设备，那它是怎么选择呢？其中要重点关注以下几点：一、选安装简单的，二、选自动化高的，三、选高效省成本的，随着新农村建设的逐步推进和我国对三农问题的日益关注，中央和地方财政对制造业的发展支持力度越来越大，腊肉腊鸭以及农产品干燥也越来越受到重视，热泵烘干也迎来了良好的发展机遇腊味腊鸭烘干机腊味腊鸭烘干机多少钱一台 品质控制及稳定性：该套设备在烘干过程中，可实现无人值守，各时段烘干参数一目了然，烘干产品的外观、形状、品相始终如一，不受外界环境的因素影响，对生产高品质产品及其适合，力助企业实现规模化生产。新型腊鸭烘干机干燥腊鸭，而且风味独特、质量稳定、存储期更长，不但提高了腊鸭的烘干品质而且提高了产量，更省时省力，且不再受天气影响。帮助用户实现批量化、现代化的生产，随着新农村建设的逐步推进和我国对三农问题的日益关注，中央和地方财政对制造业的发展支持力度越来越大，腊肉腊鸭以及农产品干燥也越来越受到重视，热泵烘干也迎来了良好的发展机遇腊味腊鸭烘干机

腊味腊鸭烘干机多少钱一台

工艺流程：

#### 1.选好的鸭

制板鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

#### 2.屠宰

按要求把鸭子屠宰好，压平

#### 3.腌制

(1)擦盐。将精盐于锅中炒干，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。

腌制前后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，在工作台上反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其1/4的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

(2)复腌。第二次扣卤后，用预先经处理的老卤，从肋部切口灌满后再依次浸入卤缸中。所浸数量不宜太多，以免腌制不均。码好后，用竹签制的棚形盖盖上，并压上石头，使鸭全部浸于卤中。腹腌的时间按季节而定，在农历小雪至大雪期间，大鸭（活鸭2公斤以上）22小时，中鸭（1.5~2公斤）18小时，小鸭（1.5公斤以下）16小时；大雪至立春期间，大鸭为18小时，中鸭为16小时，小鸭为14小时。也可平均复腌20~24小时。

#### 4.烘干

将其挂入竹杠上，放入空气能板鸭烘干房。以空气能板鸭烘干机为例设置烘干参数，首先45~50 热风干燥约6小时后，移置于约15℃冷风处冷却5~8小时，使鸭体定型，并可使皮肤出现乳白色，如用一次烘干时，则皮肤易变暗褐色，外观不良。冷却后之鸭只再以45~50℃热风干燥。

## 5.包装

按要求打包分装。美味的腊鸭就完成了，秋冬佳节就可以做菜了干锅板鸭煮莴笋、啤酒烧板鸭、给我们的冬季带来暖意和美好的回忆。有部分客户用燃煤火管热风炉这种方法干燥腊鸭，它存在着产品受煤灰污染，干燥周期长（一般要72小时以上），能耗大的缺点，目前正在积极的改进升级设备，很多都换上了环保卫生的空气能烘干机，这是一个趋势,先进的新风预除湿功能可保证进新风干燥，适合严格的干燥工艺腊味腊鸭烘干机

腊味腊鸭烘干机多少钱一台 系统的智能化操控性：赛百诺肉制品烘干机采用全自动智能化PLC操作模块，对温度及湿度进行精确动态监控，使烘干物料在设定的工艺参数内能精确控制，温度、湿度、时间的精确控制直接保证了产品的高质量成品率，且该套设备的自动启停功能方便了操作人员的灵活性，对企业实现标准化生产起到促进作用。干净卫生腊肉腊鸭烘干机选用空气能热泵烘干机，烘干运行过程无污染气体排出，不会对所烘干物为造成二次污染,我司特有的烤房设计，让热量在烤房内部均匀的分布，起到一个均匀烘干的效果，烤房采用冷库板制作，又很好的降低了热量的损耗，上下循环的风路，让腊鸭始终保持垂直的形状，新设计的人性化控制面板，让用户更简单的使用烘干机腊味腊鸭烘干机